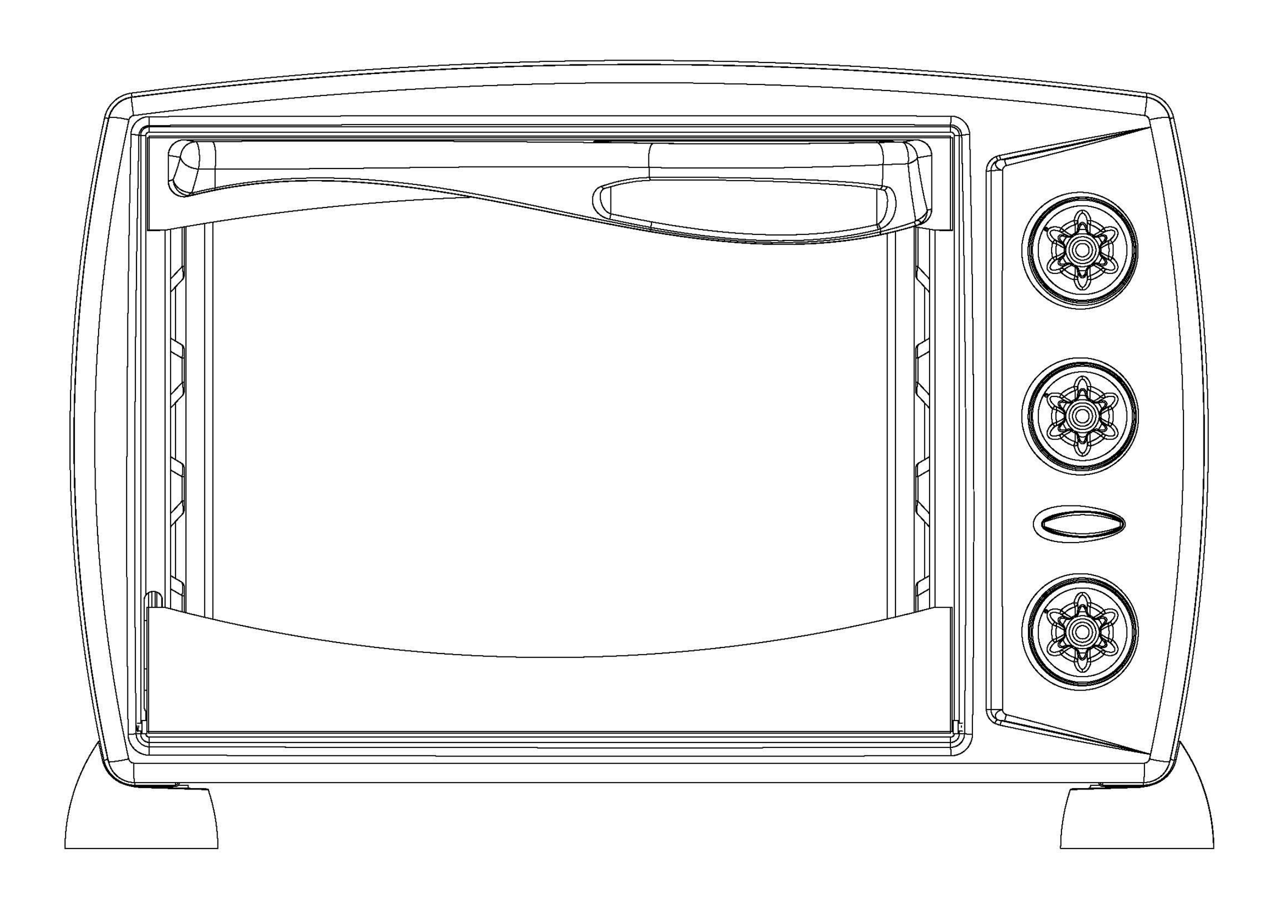


MANUAL DE INSTRUCCIONES

INSTRUCTION MANUAL

MANUAL DE INSTRUÇÕES



MiniHorno 18L Crena

Modelo: CS1801A

Electric Oven 18L Crena

MiniHorno 18L Crena



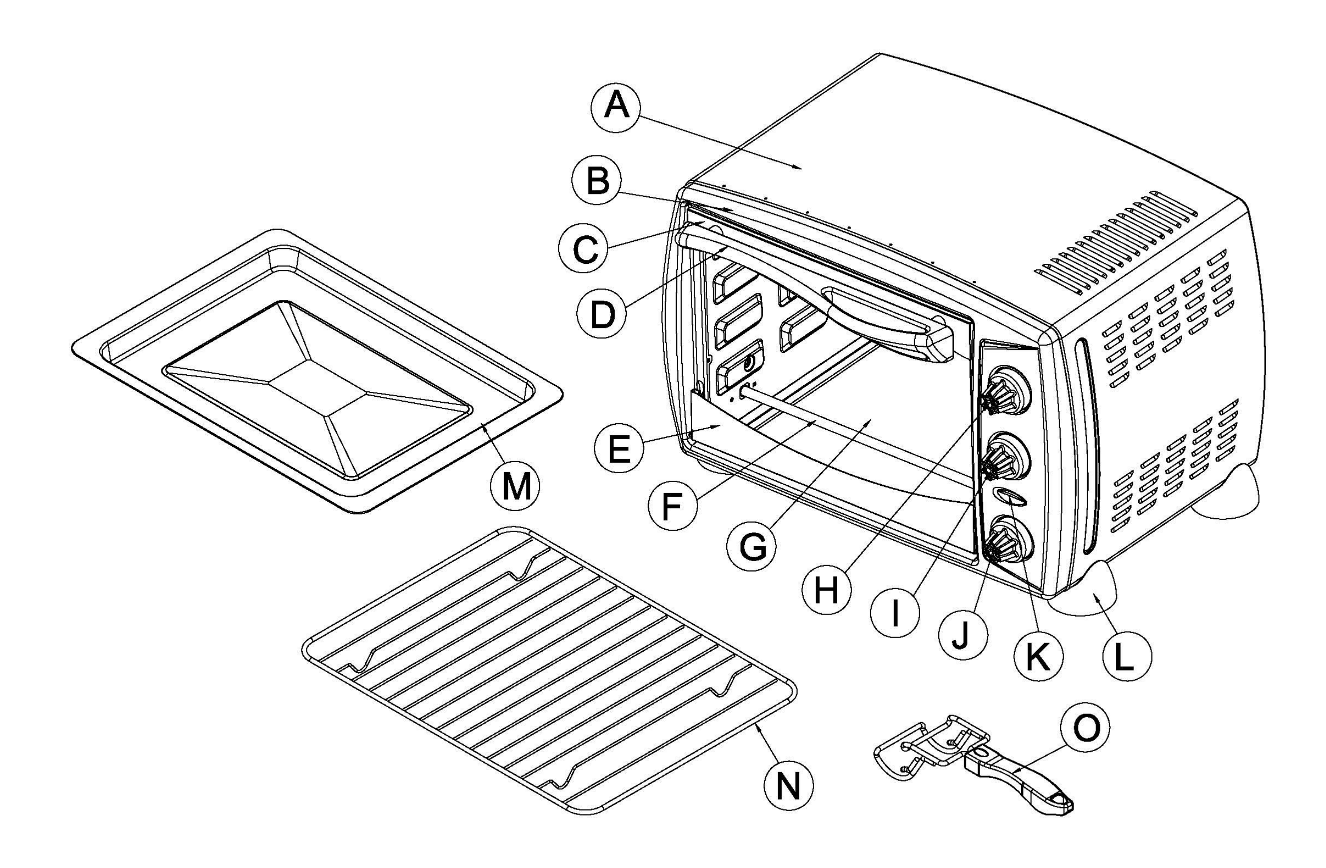
SOLO PARA USO DOMÉSTICO. IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando use su Horno-Tostador- Asador debe seguir unas precauciones de seguridad, incluyendo las que siguen:

1. **Lea todas las instrucciones.**
2. **No toque las superficies calientes. Use siempre las asas y mangos.**
3. Mantener fuera del alcance de los niños.
4. Para protegerse de un posible choque eléctrico no sumerja el cable, enchufe o cualquier otra parte del aparato en agua u otro líquido.
5. **No deje que el cable caiga sobre el borde de la encimera o de la mesa, o entre en contacto con las partes calientes.**
6. **No use el aparato si el cable o el enchufe están dañados o si el aparato no funciona correctamente. Devuelva el aparato al servicio técnico más cercano para que lo revisen o arreglen.**
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante podrían causar peligro o daños al aparato.
8. **No coloque el horno cerca del gas o de la hornilla eléctrica.**
9. Cuando esté funcionando el horno, mantenga al menos 1 cm. (4 pulgadas) de espacio por cada lado de manera que se permita la circulación, ventilación del aire.
10. Desenchufe el aparato cuando no lo esté usando y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar alguna de sus partes y antes de limpiarlo.
11. Para desconectarlo, ponga el botón de control en la posición OFF, Luego desenchúfelo pero nunca tirando del cable.
12. Extreme las precauciones cuando está retirando alguna bandeja o recipiente que contenga algún líquido o aceite caliente.
13. **No cubra ninguna parte del horno con papel aluminio. Esto podría causar sobrecalentamiento en el horno.**
14. **No limpie el interior del horno con estropajos de aluminio, las piezas que se pudieran desprender podrían alcanzar las partes eléctricas, creando así un riesgo de choque eléctrico.**
15. Los alimentos demasiado grandes o los utensilios metálicos no deben ser insertados el horno- tostador pues pueden producir fuego o riesgo de choque eléctrico.
16. Podría producirse fuego si el horno es cubierto o está situado cerca de materiales inflamables, incluyendo cortinas, o similares. No almacene nada encima del horno y menos aún cuando esté en funcionamiento.
17. Extreme las precauciones cuando use recipientes que no estén hechos de metal o del cristal apto para hornos.
18. Asegúrese de que nada entre en contacto con la parte superior o los elementos superiores del horno.
19. **No coloque ninguno de los siguientes materiales dentro del horno: cartón, plástico, papel o similares.**
20. **No almacene ningún otro material que no sea los recomendados por el fabricante dentro del horno cuando no esté en uso.**
21. Siempre utilice guantes protectores para hornos cuando introduzca o retire cualquier elemento del horno.
22. Este aparato tiene una puerta de cristal apta para elevadas temperaturas y de seguridad. El cristal es más fuerte que un cristal ordinario y más resistente. Aún así podría romperse por los bordes, por lo que le recomendamos que evite raspar o golpear los bordes del cristal.
23. Este aparato está apagado cuando el interruptor de control está en la posición "OFF".
24. **No lo utilice en el exterior**.
25. **No utilice el aparato para otro uso que no sea para el que está fabricado.**

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
Solo para uso doméstico

COMPONENTES PRINCIPALES :



A**:** Cubierta
B**:** Parte frontal
C**:** Marco superior de la puerta
D**:** Asa
E**:** Marco inferior de la puerta
F**:** Resistencia inferior
G**:** Puerta de cristal
H**:** Botón de control de temperatura
I**:** Botón de control de función
J**:** Botón de control de tiempo
K**:** Indicador luminoso
L**:** Pies **-**Base
M**:** Bandeja
N**:** Rejillas
O**:** Asa para las bandejas

Especificaciones técnicas
Voltaje: 220V.-240V., 50Hz
Potencia: 1300 Vatios

Lea todas las secciones de este folleto y siga todas instrucciones:

Antes de usar su horno eléctrico

Antes de usar su horno tostador por primera vez, asegúrese de que:

1. Ha leído todas las instrucciones incluidas las de este manual.
2. Asegúrese de que su horno está desenchufado y el control del tiempo está en la posición “OFF”.
3. Ha lavado todos los accesorios en agua caliente y espumosa o en el lavavajillas.
4. Seguidamente seque todos los accesorios y colóquelos en el horno, enchufe el aparato a la corriente eléctrica y estará listo para usarlo.
5. Después de preparar el horno, le recomendamos que lo ponga a la máxima temperatura (250º) en la función tostador durante aproximadamente 15 minutos para eliminar cualquier residuo de embalaje que pudiera haber quedado en el interior. Esto también eliminará cualquier posible olor que pueda producirse inicialmente.

Por favor tenga en cuenta: Durante su primer uso podría aparecer un pequeño olor o humo (durante unos 15 minutos). Esto es normal y no es perjudicial. Ocurre debido a que la sustancia protectora aplicada a los elementos de calor en fábrica se está quemando.

Usar el horno eléctrico

Usando su nuevo horno

Por favor familiarícese con las funciones y accesorios del horno antes de usarlo por primera vez:

• **Control de la temperatura:** elija la temperatura deseada desde 1 **100º** a **250º** para hornear, tostar o asar.

• **Control de la función:** este horno está equipado con cuatro posiciones para una variedad de necesidades en la cocina:

Cuatro funciones para la selección de calor: Off/Asar/Hornear/Tostar

Off.: apagado

Asar: para asar pescado, filetes, aves, chuletas de cerdo, etc. (Resistencia superior)

Hornear: para pasteles, bizcochos, galletas, aves, ternera, cerdo, etc. (Resistencia inferior)

Tostar: para pan, magdalenas, gofres congelados, pizza, etc. (Resistencia inferior y superior)

• **Control de tiempo:** Cuando vaya a activar el tiempo, gire hacia la derecha (sentido de la agujas del reloj) para tostar o usarlo como alarma. Esta función también tiene un timbre al final del tiempo programado.

• **“ON” luz de encendido:** Se ilumina cada vez que el horno se encienda.

• **Bandeja:** Se usa solo para asar carne, aves, pescado, y otros alimentos varios.

• **Mango para bandejas: T**e permite coger la bandeja o la rejilla cuando están calientes.

ADVERTENCIA: PARA EVITAR REISGO DE DAÑARSE O QUEMARSE, NO TOQUE LAS SUPERFICIES CALIENTES CUANDO ESTÉ USANDO EL HORNO. USE SIEMPRE GUANTES DE HORNO.



PRECAUCIÓN: Siempre tenga extreme cuidado cuando retire la bandeja o la rejilla o cualquier otro recipiente del horno. Use siempre el mango o un guante de horno cuando saque elementos calientes de su interior.

Asar en su horno

Asar su carne a la perfección. El horno puede cocinar hasta 8 libras de pollo o pavo y hasta 6 libras de asado. Le facilitaremos una guía para los tiempos de asado. Sin embargo, le sugerimos que periódicamente compruebe el progreso de su asado con un termómetro de carne. Para mejores resultados le recomendamos que precaliente el horno durante 15 minutos a **250º**.No recomendamos el uso de bolsas de plástico o recipientes de cristal dentro del horno.

Nunca use cartón, plástico, papel o similar en el horno.

FUNCIONAMIENTO

- Coloque las rejillas en el horno en la posición inferior.
- Coloque la comida en la rustidera o bandeja. Si quiere usar la bandeja del horno entonces no necesita poner la rejilla porque la bandeja se sostiene a sí misma en los soportes del horno.
- Ajuste la temperatura deseada.
- Coloque el botón de control en la posición "ON".
- Para comprobar o sacar el asado, use el agarrador de bandeja que le proveemos para ayudarle.
- Cuando esté terminado, coloque el botón de control en la posición "OFF".

Guía para el asado

Los resultados pueden variar. Ajuste estos tiempos a sus necesidades individuales.

CARNE	TEMPERATURA	**TIEMPO POR LIBRA**
TERNERA	200º	25-30min
CERDO	200º	40-45min
JAMÓN	200º	35-40min
POLLO	200º	30-35min
PAVO	200º	30-35min

Nota:Todos los tiempos están basados en carnes a temperatura de frigorífico. Las carnes congeladas pueden que necesiten más tiempo. De todas formas, le recomendamos use un termómetro para carnes.

Asar en su horno

Para mejores resultados, se recomienda que precaliente el horno durante 15 minutos a 250º.

FUNCIONAMIENTO

- Ponga el botón de temperatura en 250º.
- Seleccione la función Asar. Y precaliente el horno.
- Coloque la rejilla   en la vendeja del horno.
- Coloque la comida en la rejilla y póngala en la parte superior.
- La comida debe estar tan cerca como sea posible a la resistencia superior sin llegar a tocarla.
- Seleccione la temperatura apropiada.
- Sazone la comida con salsas, aceite a su gusto.
- Encienda el control del tiempo "ON".
- Es recomendable que deje la puerta del horno entreabierta.
- Dele la vuelta a la comida a mitad del tiempo seleccionado.
- Cuando haya finalizado el asado, gire botón de control de temperatura hasta "OFF".

Guía de Asado

Los resultados pueden variar. Ajuste estos tiempos a sus necesidades individuales. También, compruebe a menudo el estado de la comida para evitar que se queme.

CARNE	TEMPERATURA	TIEMPO
COSTILLAS	230º	25-30 min
BISTEK	230º	25-30 min
HAMBURGUESA	230º	25-28 min
CHULETAS DE CERDO	230º	40-45 min
CHULETAS DE CORDERO	230º	30-40 min
MUSLO DE POLLO	230º	30-35 min
FILETES DE PESCADO	200º	20-25 min
SALMON	200º	20-25 min

Nota:Todos los tiempos están basados en carnes a temperatura de frigorífico. Las carnes congeladas pueden que necesiten más tiempo. De todas formas, le recomendamos use un termómetro para carnes.

TOSTAR

Por favor tenga en cuenta que la función tostador usa todas las resistencias. La gran capacidad del horno permite que pueda tostar de 4 a 6 rebanadas de pan, 6 magdalenas, gofres congelados o tortitas congeladas. Cuando tueste solo 1 o 2 alimentos coloque la comida en el centro de la bandeja.

FUNCIONAMIENTO

- Seleccione la temperatura a 250º.
- Seleccione la función de tostar.
- Coloque la comida en la rejilla.
- Seleccione la temperatura deseada.
- El timbre sonará para indicar el fin de tostado.

Nota: La rejilla debe colocarse en el medio del horno.

HORNEAR

Por favor tenga en cuenta que la función de hornear usa solamente las resistencias inferiores. Para mejores resultados, le recomendamos que precaliente el horno durante 15 minutos a 250º.

FUNCIONAMIENTO

- Seleccione la temperatura a 250º.
- Seleccione la función de Hornear. Entonces precaliente el horno.
- Coloque la rejilla en la posición baja o media.
- Coloque la comida en la rejilla e introdúzcala en el horno.
- La comida ha de ser colocada tan cerca como sea posible a la resistencia inferior sin llegar a tocarla.
- Seleccione la temperatura adecuada.
- Sazone la comida con salsa o aceita a su gusto.
- Encienda el control del tiempo "ON".
- Es recomendable dejar la puerta del horno entreabierta.
- Dele la vuelta a la comida en la mitad del tiempo seleccionado.
- Cuando haya terminado apague el control de tiempo.

Posición de las rejillas

Galletas – Use las guías inferiores o medias.
Bizcochos – Use la guía superior y hornee de una sola vez.
Tartas – Use las guías media o superior.



PRECAUCIÓN: Siempre extreme las precauciones cuando retire la bandeja, la rejilla u otro recipiente del horno caliente. Siempre use el mango o un guante de horno cuando saque elementos calientes del interior del horno.

Cuidado y limpieza

Advertencia: Asegúrese de desenchufar el horno y que lo ha dejado enfriar antes de limpiarlo.

Su horno tiene un revestimiento especial que se limpia de forma automática durante cada funcionamiento. Cualquier salpicadura que se produce mientras se cocina y entra en contacto con el revestimiento se oxida mientras el horno está en funcionamiento. Si lo desea, limpie las paredes con una esponja húmeda, un paño o esponja de nylon y un detergente suave. NO USE estropajos, limpiadores abrasivos o raspe las paredes con un utensilio de metal, todos estos métodos pueden dañar el revestimiento especial.
Todos los accesorios deben lavarse en agua jabonosa caliente o pueden limpiarse en el lavavajillas. La puerta se puede limpiar con una esponja húmeda y secarse con una toalla de papel o de tela. Limpie el exterior con una esponja húmeda. NO UTILICE un limpiador abrasivo ya que podría dañar el acabado exterior.
NO USE un abrasivo contaminante o estropajo, ya que puede dañar el acabado interior de Porcelana.
Hay que secar todas las piezas y superficies completamente antes de enchufar el horno.

SIGNIFICADO DEL SIMBOLO "CUBO DE BASURA"

Proteja nuestro medio ambiente, los aparatos eléctricos no forman parte de la basura domestica.
Haga uso de de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar mas.
Ayudará a evitar potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana. Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos. La información de cómo se debe eliminar los aparatos se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

GARANTIA

Para el aparato comercializado por nosotros nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra).
Durante el período de garantía nos encargamos gratuitamente de los defectos del aparato y de los accesorios*, que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolongan la garantía, ni se inicia por ello un período nuevo de garantía!
Como comprobante de la garantía es válida la factura de compra. Sin este comprobante no se podrá realizar un cambio o una reparación gratuita.
En caso de garantía entregue el aparato completo en su embalaje original junto con la factura de su agente comerciante.

*Defectos de las piezas de accesorio, no significa automáticamente el recambio gratuito del aparato completo.

En caso de intervención ajena se expira la garantía.

English

HOUSEHOLD USE ONLY.IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

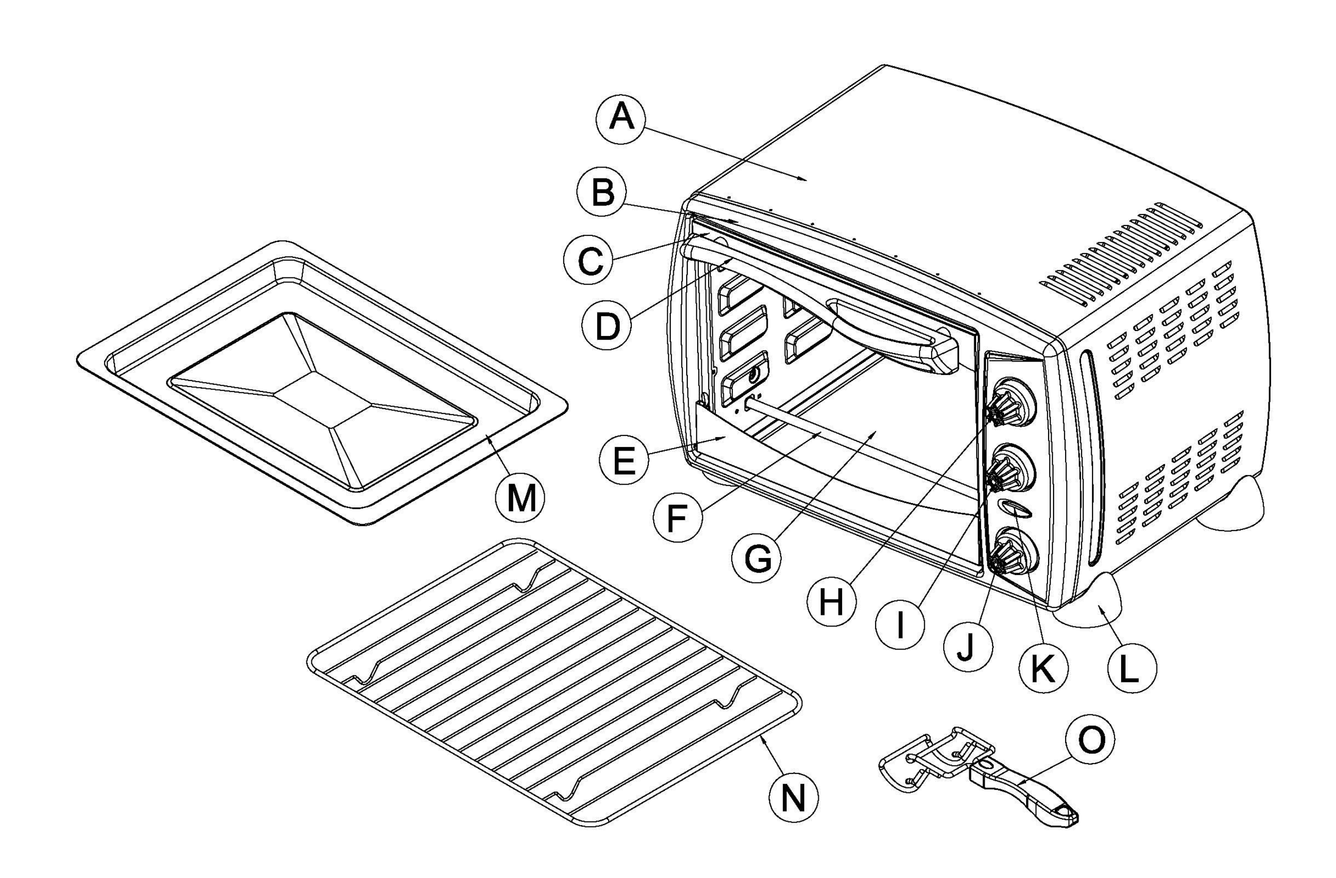
When using your ***Toast Oven*** /Rotisserie /convection, basic safety precautions should always be observed, including the following:

1. **Read all instructions.**
2. **Do not** touch hot surfaces**.** Always use handles or knobs**.**
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the oven in water or any other liquids.
5. **Do not** let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. **Do not** operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damage in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
8. **Do not** place on or near a hot gas or electric burner.
9. When operating the oven, keep at least four inches of free space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
10. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
11. To disconnect, turn the time control to OFF, then remove the plug. Always hold the plug, and never pull the cord.
12. Extreme caution must be used when moving a drip pan containing hot oil or other hot liquids.
13. **Do not** cover any part of the oven with metal foil. This may cause the oven to overheat.
14. Use extreme caution when removing the tray, racks or disposing of hot grease or other hot liquids.
15. **Do not** clean the inside of the oven with metal scouring pads, pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
16. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electric risk.
17. A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including the curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
18. Extreme cautions should be exercised when using cooking or baking containers constructed of anything other than metal or ovenproof glass.
19. Be sure that nothing touches the top or bottom elements of the oven.
20. **Do not** place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
21. **Do not** store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this oven when not in use.
22. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.
23. This appliance has a tempered, safety glass door. The glass in stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can still break around edges. Avoid scratching door surface or nicking edges.
24. This appliance is OFF when the Timer Control button is in the "OFF" position.
25. **Do not** use outdoors.
26. **Do not** use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
For Household Use Only

Getting To Know Your New Electric Oven

MAIN COMPONENT :



A**:** Housing
B**:** Front Plate
C**:** Upper Door Frame
D**:** Handle
E**:** Lower door fame
F**:** Lower heating element
G**:** Glass door
H**:** Temperature Control Knob
I**:** Function Control Knob
J**:** Timer Control Knob
K**:** Indicator Light Cover
L**:** Foot
M**:** Bake Tray
N**:** Wire Rack
O**:** Tray Handle

Technical Specifications
Voltage: 220V.-240V., 50Hz
Power: 1300 Watts

Read all the sections of this booklet and follow all the instructions carefully.

Before using your Electric oven

Before using your toaster oven for the first time, be sure to**:**

1. Read all of the instruction included in this manual.
2. Make sure that the oven is unplugged and the **Time control** is in the "OFF" position.
3. Wash all the accessories in hot, soapy water or in the dishwasher.
4. Thoroughly dry all accessories and re-assemble in oven, plug oven into outlet and you are ready to use your new toaster oven.
5. After re–assembling your oven, we recommend that you run it at the highest temperature (250º) on the toast function for approximately 15 minutes to eliminate any packing residue that may remain after shipping. This will also remove all traces of odor initially present.

Please Note: Initial start-up operation may result in minimal smell and smoke (about 15 minutes). This is normal and harmless. It is due to burning of the protective substance applied to the heating elements in the factory.

Using your Electric oven

Using your new oven

Please familiarize yourself with the following oven functions and accessories prior to first use:

● **Temperature Control:** choose the desired temperature from **100º** to **250º** for baking broiling or toasting.

● **Function Control:** this oven is equipped with four positions for a variety of cooking needs ;

Four stages switch heating selector: Off/Broil/Bake/Toast

Off.

Broil: For broiling fish, steak, poultry, pork chops, etc. (upper heating)

Bake: For cakes, pies, cookies, poultry, beef, pork, etc. (lower heating)

Toast: For bread, muffins, frozen waffles, pizza, etc. (upper & lower heating)

● **Timer Control:** when you turn activate the timer segment of the control, turn to the right (clockwise) to toast or use as a timer. This function also has a bell rings at the end of the programmed time.
● **Power "ON" light:** It's illuminated whenever the oven is turned on.
● **Bake Tray:** For use in broiling and roasting meat, poultry, fish and various other foods. Also to be used when using the rotisserie to catch the drippings.
● **Tray Handle:** Allows you to pick up the wire rack, and bake tray when they are hot.

WARNING: TO AVOID RISK OF INJURY OR BURNS, DO NOT TOUCH HOT SURFACES WHEN OVEN IS IN USE.ALWAYS USE OVEN MITTS.



CAUTION: Always use extreme care when removing bake tray, wire rack or a any hot container from a hot oven. Always use the rack handle, or an oven mitt when removing hot items from the oven.

Roasting In Your Oven

Roast your favorite cut of meat to perfection. The oven can cook up to an 8-lb.chicken or turkey and up to a 6-lb.roast.A guide has been provided to assist you with roasting times. However, we suggest that you periodically check the cooking progress with a meat thermometer. For best results we recommend that you preheat the oven for **15 minutes** on **250º**.We do not recommend the use of oven roasting bags or glass containers in the oven. **Never** use plastic cardboard, paper or anything similar in the oven.

Operation

- Place the wire rack in the oven at the lowest position.
- Place food to be cooked in any roasting pan. If you wish to use the bake tray (broil/drip pan), then you do not need to insert the wire rack because the bake tray supports itself on the oven support guides.
- Set the temperature control knob to the desired temperature.
- Turn the time control to the "ON" position.
- To check or remove roast, use the tray handle provided to help you slide the roast in and out.
- When cooking is complete, turn the time control knob to the "OFF" position.

Roasting Guide

Cooking results may vary. Adjust these times to your individual requirements

MEAT	OVEN TEMP	**TIME PERLB.**
BEEF ROAST	200º	25-30min
PORK ROAST	200º	40-45min
HAM	200º	35-40min
CHICKEN	200º	30-35min
TURKEY	200º	30-35min

Note: All roasting times are based on meats at refrigerator temperature. Frozen meats may take considerably longer. Therefore, use of a meat thermometer is highly recommended.

BROIL

For best results, it is recommended that your preheat the oven for 15 minutes on 250℃.

Operation

- Set the temperature Control Knob to 250º.
- Turn function control to BROIL and Preheat the oven.
- Place the wire rack on the bake tray.
- Place food on the wire rack and slide into the top rack.
- Food should be placed as close as possible to the top heating element without touching it.
- Set temperature control to appropriate temperature.
- Brush food with sauces or oil, as desired.

- Turn time control to “ON”.
- It is advisable to leave the door slightly ajar
- Turn food over midway through the prescribed cooking time.
- When broiling is complete, turn the time control to “OFF”.

Broiling Guide

Cooking results may vary. Adjust these times to your individual requirements. Also, check often during broiling to avoid overcooking.

MEAT	OVEN TEMP	COOKING TIME
RIB STEAK	230°	25-30 min
T-BONE STEAK	230°	25-30 min
HAMBURGER	230°	25-28 min
PORK CHOPS	230°	40-45 min
LAMB CHOPS	230°	30-40 min
CHICKEN LEGS	230°	30-35 min
FISH FILETS	200°	20-25 min
SALMON STEAKS	200°	20-25 min

Note: All broiling times are based on meats at refrigerator temperature. Frozen meats may take considerably longer. Therefore, use of a meat thermometer is highly recommended.

Toasting

Please note that the TOAST function uses all the heating elements. Large capacity oven allows for toasting 4 to 6 slices of bread, 6 muffins, frozen waffles or frozen pancakes. When toasting only 1or 2 items, place food on the bake rack in the center of the oven.

Operation

- Set the Temperature Control Knob to 250°.
- Turn the function control knob to toast.
- Place food to be toasted on the wire rack.
- Turn the time control knob to “ON”.
- Bell will ring to signal the end of the toast cycle.

Note: Wire Rack should be positioned in the middle of the oven with the indentations pointing down.

Baking

Please note that the BAKE function uses only the bottom heating elements. For best results, it is recommended that you preheat the oven for 15 minutes on 250°.

Operation

- Set the temperature Control Knob to 250°.
- Turn function control to BAKE. Then preheat the oven.
- Place the wire rack on the lowest or middle rack support guide.
- Place food on the wire rack and slide into the rack.
- Food should be placed as close as possible to the lower heating element without touching it.
- Set temperature control to appropriate temperature.
- Brush food with sauces or oil, as desired.
- Turn time control to "ON".
- It is advisable to leave the door slightly ajar
- Turn food over midway through the prescribed cooking time.
- When BAKE is complete, turn the time control to "OFF".

Positioning of the Wire Racks

Cookies – Use bottom and middle Support Guides.
Layer Cakes – Use bottom Support Guide only (bake one at a time).
Pies – Use bottom and middle Support Guides.



CAUTION: Always use extreme care when removing bake tray, wire rack or a any hot container from a hot oven. Always use the rack handle, or an oven mitt when removing hot items from the oven.

Care & Cleaning

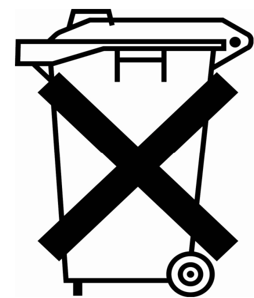
Warning: Be sure to unplug the oven and allow it to cool before cleaning.

Your oven features a continuous clean coating that automatically cleans itself during normal operation. Any spattering that occurs while cooking and comes into contact with the continuous coating is oxidized while the oven is in operation. If desired, wipe the walls with a damp sponge, cloth or nylon scouring pad and mild detergent. **DO NOT USE STEEL WOOL SCOURING PADS,ABRASIVE CLEANERS OR SCRAPE THE WALLS WITH A METAL UTENSIL,AS ALL OF THESE METHODS MAY DAMAGE THE CONTINUOUS CLEAN COATING.**

All accessories should be washed in hot soapy water or can be cleaned in a dishwasher. The door can be wiped with a damp sponge and wiped dry with a paper or cloth towel. Clean the outside with a damp sponge. **DO NOT USE AN ABRASIVE CLEANER AS IT MAY DAMAGE THE EXTERIOR FINISH.**

DO NOT USE AN ABRASIVE CLEANER OR STEEL WOOL SCOURING PAD ON THE DRIP PAN AS IT MAY DAMAGE THE PORCELAIN ENAMEL FINISH.
LET ALL PARTS AND SURFACES DRY THOROUGHLY PRIOR TO PLUGGING OVEN IN AND USING.

MEANING OF THE "DUSTBIN" SYMBOL



Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste. Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.
This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.
This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.
Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.
In many EU countries the disposal of electrical and electronic equipment in the domestic waste is prohibited from August 13, 2005 on. In Germany from March 23, 2006 on.

GUARANTEE

The device supplied by our Company is covered by a 36 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).
During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories*ascribable to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it.

The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!
Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.
If you wish to make a claim under the guarantee please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.

* Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole machine. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakages of plastic parts are always subject to a charge.

The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.



APENAS PARA USO DOMÉSTICO. IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Quando usar o seu Forno-Torrador- Assador deve seguir umas precauções de segurança, incluíndo as que se seguen:

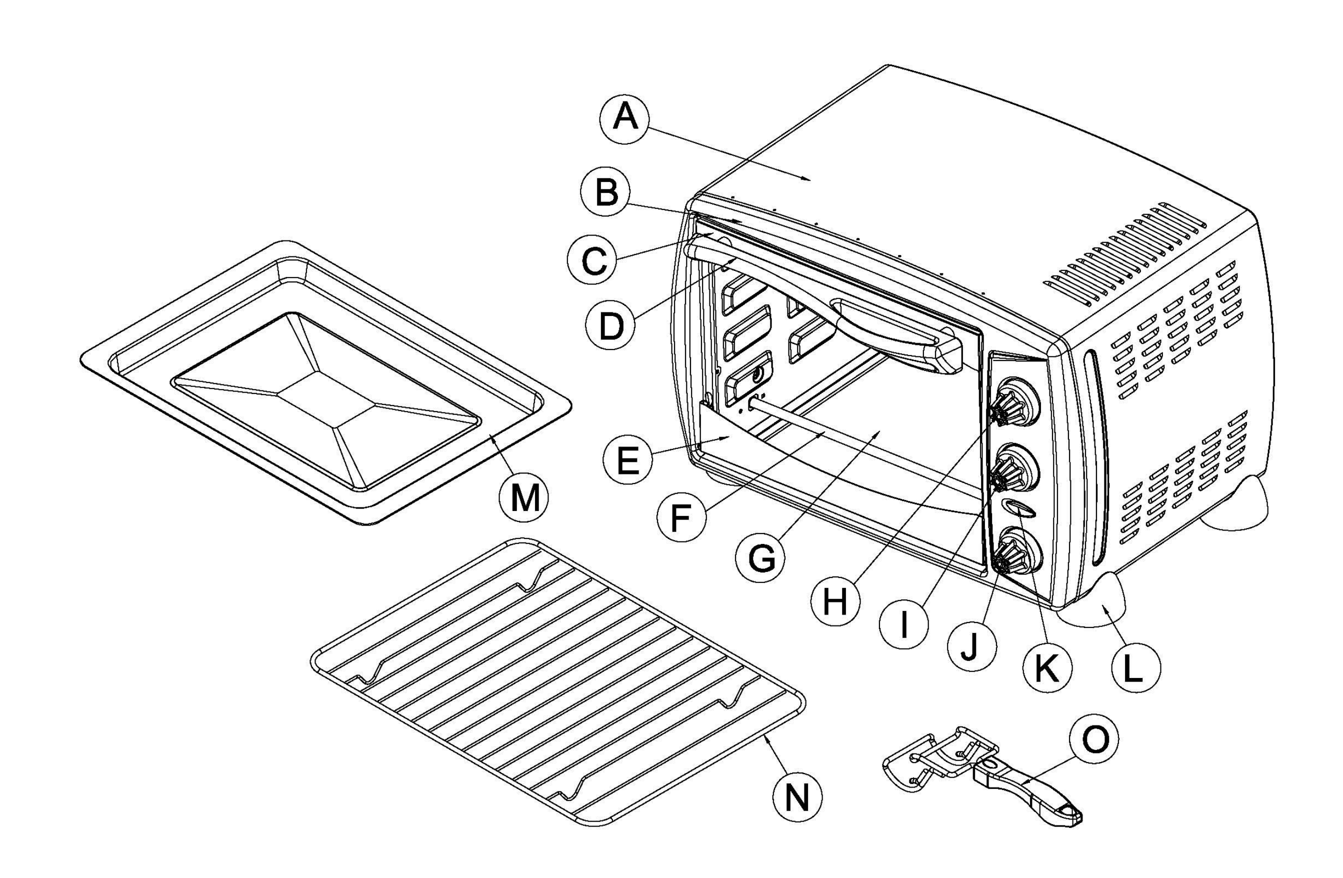
1. **Leia todas as instruções.**
2. **Não toque as superfícies quentes. Use sempre as alças e cabos.**
3. Manter fora do alcanço dos miúdos.
4. Para se proteger de um possível choque elétrico é importante manter a atenção e não submergir o cabo, ou uma outra parte do aparelho na água ou em um outro líquido.
5. **Não deixe que o cabo fique encima do fogo da cozinha ou da mesa, ou fique em contacto com as partes quentes.**
6. **Não use o aparelho se o cabo ou a tomada ficarem estragados, se o aparelho não funcionar correctamente. Devolva o aparelho ao serviço técnico mais perto para que o revisem ou arramjem.**
7. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante poderia causar perigos ou danos ao aparelho.
8. **Não coloque o forno perto do gas ou das partes quentes do fogo da cozinha.**
9. Quando o forno estiver a funcionar , mantenha no mínimo 1 cm. (4 polegadas) de espaço por cada lado, de modo que se permita a circulação, ventilação do ar.
10. Desligue o aparelho quando não o estiver a usar e antes de o limpiar. Deixe-o até ficar frio, para pôr ou tirar alguma das suas partes e antes de o limpar.
11. Para o deligar, ponha o botão de controlo na posição OFF, após o desligue mas nunca pegando com força o cabo.
12. Extreme as precauções quando estiver a retirar alguma travessa ou recipiente que contenha algum líquido ou óleo quente.
13. **Não cobra nenhuma parte do forno com papel alumínio. Isto poderia causar superaquecimento no forno.**
14. **Não limpe o interior do forno com buchas de alumínio, as peças que se pudessem desprender poderiam alcançar as partes elétricas, o que provocaría um possível risco de choque elétrico.**
15. Os alimentos muito grandes ou os utensílios metálicos não devem ser inseridos no forno-torrador porque podem produzir fogo ou risco de choque elétrico.
16. Poderia producir-se fogo se o forno é coberto ou fica situado perto de materiais inflamáveis, incluindo cortinas, ou similares. Não coloque nada encima do forno e menos ainda quando estiver em funcionamento.
17. Extreme as precauções quando use recipientes que não estiverem feitos de metal ou do cristal apto para fornos.
18. Fique com a certeza de que nada entre em contacto com a parte superior ou os elementos superiores do forno.
19. **Não coloque nenhum dos siguintes materiais dentro do forno: cartão, plástico, papel ou similares.**
20. **Não armazene nenhum outro material que não sejam os recomendados pelo fabricante dentro do forno quando não se use.**
21. Sempre utilize luvas protectoras para fornos quando introduça ou retire qualquer elemento do forno.
22. Este aparelho tem uma porta de cristal apta para elevadas temperaturas e de segurança. O cristal é mais forte do que um cristal ordinário e ainda mais resistente. Mesmo assim se poderia romper pelas margens, por isso, o que lhe recomendamos que evite raspar ou golpear as margens do cristal.
23. Este aparelho está desligado quando a tomada de controlo estiver na posição de “OFF”.

24. **Não o utilize no exterior**.

25. **Não utilize o aparelho para um outro uso que não seja para o que está fabricado.**

FIQUE COM ESTAS INSTRUÇÕES
Apenas para um uso doméstico

COMPONENTES PRINCIPAIS :



A**:** Coberta
B**:** Parte frontal
C**:** Marco superior da porta
D**:** Asa
E**:** Caixilho inferior da porta
F**:** Resistência inferior
G**:** Porta de cristal
H**:** Botão de controlo da temperatura
I**:** Botão de controlo de função
J**:** Botão de controlo do tempo
K**:** Indicador luminoso
L**:** Pés **-**Base
M**:** Travessa
N**:** rede
O**:** Alça para as travessa

Especificações técnicas
Voltagem: 220V.-240V., 50Hz
Potência: 1300 Watt

Leia todas as seções deste folheto ou siga todas instruções:

Antes de usar o seu forno elétrico

Antes de usar o seu forno torrador por vez primeira, fique com a certeza de que:

6. Foram lidas todas as instruções incluídas as deste manual.
7. O seu forno fica desligado e o controlo do tempo fica na posição de "OFF".
8. Tem lavado todos os acessórios em água quente e espumosa ou no lava-loiça.
9. A seguir seque todos os acessórios e coloque-os no forno, ligue o aparelho na corrente elétrica e estará pronto para o usar.
10. Após preparar o forno, recomendamo-lhe que o ponha na máxima temperatura (250º) na função torrador por aproximadamente 15 minutos para eliminar qualquer resíduo de embalagem que possa ter ficado no interior. Isto também eliminará qualquer possível olor que se possa produzir inicialmente.

Faça favor, verifique que: Durante o seu primeiro uso poderia aparecer um pequeno olor ou fumo (por volta de 15 minutos de duração). Isto é normal e não é perjudicial. Acontece devido a que a substância protetora aplicada aos elementos de calor em fábrica está a ser queimada.

Usar o forno elétrico

Uso do seu novo forno

Faça favor deve familiarizar-se com as funções e acessórios do forno antes de usá-lo por vez primeira:

- **Controlo da temperatura:** elija a temperatura desejada de **100º** a **250º** para fornear, torra ou assar.
- **Controlo da função:** este forno vem equipado com quatro posições para uma variedade de necessidades na cozinha:

quatro funções para a seleção do calor: Off/Assar/Fornear/Torrar

Off.: desligado

Assas: para assar peixe, bifes, aves, costeletas de porco, etc. (Resistência superior)

Fornear: para pasteis, pão-de-ló, bolachas, aves, vitela, porco, etc. (Resistência inferior)

Torrar: para pão, quêques, gofres congelados, pizza, etc. (Resistência inferior e superior)

- **Controlo do tempo:** quando for activar o tempo, vire para a dereita (no sentido das agulhas do relógio) para torrar ou usá-lo como alarme. Esta função também tem uma campainha no fim do tempo programado.
- **"ON" luz de ligado:** ilumina-se cada vez que o forno se ligue.
- **Travessa:** usa-se apenas para assar carne, aves, peixe, e outros alimentos vários.
- **Cabo para travessas:** permite pegar na travessa ou na rede quando ficam quentes.

ADVERTÊNCIA: PARA EVITAR RISCO DE FICAR FERIDO OU DE SE QUEIMAR, NÃO TOQUE AS SUPERFÍCIES QUENTES QUANDO ESTIVER A USAR O FORNO. USE SEMPRE LUVAS DE FORNO.



PRECAUÇÃO: Sempre tenha muito cuidado quando retirar a travessa ou a rede ou qualquer outro recipiente do forno. Use sempre ou um cabo ou uma luva de forno quando sacar elementos quentes do seu interior.

Assar no seu forno

Assar a sua carne à perfeição. O forno pode cozinhar até 8 peças de frango ou de peru e até 6 peças de assado. Podemos facilitar-lhe um guia para os tempos de assado.No entanto, aconselhamo-lhe que periodicamente verifique o progresso do seu assado com um termômetro de carne. Para melhores resultados recomendamo-lhe que preaqueça o forno lá para 15 minutos e com uma temperatura de **250º**.Não recomendamos o uso de sacos de plástico ou recipientes de cristal dentro do forno.

Nunca use cartão, plástico, papel ou similar no forno.

FUNCIONAMENTO

- Coloque as redes no forno na posição inferior.
- Coloque a comida na travessa. Se quiser usar a travessa do forno é então que não precisa de pôr a rede porque a travessa se sustenta a ela própria nos suportes do forno.
- Ajuste a temperatura desejada.
- Coloque o botão de controlo na posição "ON".
- Para verificar o tirar o assado, use as alças da travessa que lhe fornecemos para lhe ajudar.
- Quando ficar pronto, coloque o botão de controlo na posição de "OFF".

Guia para o assado

Os resultados podem variar. Ajuste estes tempos para as suas necessidades individuais.

CARNE	TEMPERATURA	**TEMPO POR PEÇA**
VITELA	200º	25-30min
PORCO	200º	40-45min
PRESUNTO	200º	35-40min
FRANGO	200º	30-35min
PERU	200º	30-35min

FAÇA ATENÇÃO:Todos os tempos estão baseados em carnes com a temperatura do frigorífico. As carnes congeladas podem precisar de mais algúm tempo. Para além disso, era bom usar um termômetro para carnes.

Assar no seu forno

Para melhores resultados, recomenda-se que preaqueça o forno lá para 15 minutos e com uma temperatura de 250º.

FUNCIONAMENTO

- Coloque o botão de temperatura a 250º.
- Selecione a função Assar. E preaqueça o forno.
- Coloque a rede no forno.

- Coloque a comida na rede e na parte superior.
- A comida deve ficar tão perto como possível da resistência superior sem chegar a tocá-la.
- Selecione a temperatura apropriada.
- Tempere a comida com molho ou óleo tanto quanto gostar.
- Ligue o controlo do tempo em"ON".
- É recomendável deixar a porta do forno entreaberta.
- Dê a volta à comida na metade do tempo selecionado.
- Quando tiver finalizado o assado, vire o botão de controlo de temperatura até chegar a "OFF".

Guia de Assado

Os resultados podem variar. Ajuste estes tempos as suas necessidades individuais. Também, verifique de quando em vez o estado da comida para evitar que se queime.

CARNE	TEMPERATURA	TEMPO
COSTELETAS	230º	25-30 min
BIFE	230º	25-30 min
HAMBÚRGUER	230º	25-28 min
COSTELETAS DE PORCO	230º	40-45 min
COSTELETAS DE ANHO	230º	30-40 min
PERNA DE FRANGO	230º	30-35 min
BIFE DE PEIXE	200º	20-25 min
SALMÃO	200º	20-25 min

FAÇA ATENÇÃO: Todos os tempos estão baseados em carnes com a temperatura do frigorífico. As carnes congeladas podem precisar de mais algúm tempo. Para além disso, era bom usar um termômetro para carnes.

TORRAR

Faça favor, não esqueça de que a função torrador usa todas as resistências. A grande capacidade do forno permite que possa torrar de 4 a 6 fatias de pão, 6 quêques, gofres congelados ou panquecas congeladas. Quando torrar apenas 1 ou 2 alimentos coloque a comida no centro da travessa.

FUNCIONAMENTO

- Selecione a temperatura a 250º.
- Selecione a função de torrar.
- Coloque a comida na rede.
- Selecione a temperatura desejada.
- A campainha soará para indicar que está pronto o protudo torrado.

Faça Atenção: a rede deve-se colocar no médio do forno.

FORNEAR

Faça favor, não esqueça de que função de fornear usa soamente as resistências inferiores. Para melhores resultados, recomendamo-lhe que preaqueça o forno lá para 15 minutos com uma temperatura de 250º.

FUNCIONAMENTO

- Selecione a temperatura a 250º.
- Selecione a função de Fornear. É então que deve preaquecer o forno.
- Coloque a rede na posição baixa ou na média.
- Coloque a comida na rede e ponha esta no forno.
- A comida tem de ser colocada tão perto como for possível da resistência inferior sem llegar a tocá-la.
- Selecione a temperatura adecuada.
- Tempere a comida com molho ou óleo tanto quanto goste.
- Ligue o controlo do tempo "ON".
- É recomendável deixar a porta do forno entreaberta.
- Dê a volta à comida na metade do tempo selecionado.
- Quando tenha acabado desligue o controlo do tempo.

Posição das redes

Bolachas – Use os guias inferiores ou médios.
Pão-de-ló– Use o guia superior e de uma só vez é forneado.
Tartes – Use os guias médio ou superior.



PRECAUÇÃO: Sempre,e com muita atenção para não se ferir, retire a travessa a rede ou outro recipiente do forno quente. Sempre use ou um cabo ou uma luva de forno quando retirar elementos quentes do interior do forno.

Cuidado e limpeza

Advertência: verifique que o forno foi desligado e que o deixou esfriar antes de o limpar.

O seu forno tem um revestimento especial que se limpa de forma automática durante cada funcionamento. Qualquer salpico que se possa producir enquanto se esteja a cozinhar e entre em contacto com o revestimento pode fazer com que se oxide, por isso deve evita-lo quando o forno estiver a funcionar. Se o deseja, limpe as paredes com uma esponja húmida, um pano ou esponja de nylon e um detergente suave. NÃO USE buchas, limpadores abrasivos ou raspe as paredes com um utensílio de metal, todos estes métodos podem estragar o revestimento especial.
Todos os acessórios devem lavar-se em água com sabão e muito quente ou podem limpar-se no lava-loiça.A porta pode-se limpar com uma esponja húmida e secar-se com uma toalha de papel ou de tela. Limpe o exterior com uma esponja húmida. NÃO UTILIZE um limpador abrasivo para impedir que fique com danos a parte do exterior.

Não USE um abrasivo contaminante ou buchas, para impedir que fique com danos a parte do interior que é fabricada de porcelana e é por isso que é mesmo delicada.
Tem de secar todas as peças e superfícies completamente antes de ligar o forno.

SIGNIFICADO DEL SIMBOLO "CUBO DE BASURA"

Proteja nuestro medio ambiente, los aparatos eléctricos no forman parte de la basura domestica.
Haga uso de de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar mas.
Ayudará a evitar potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana. Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos. La información de cómo se debe eliminar los aparatos se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

GARANTIA

Para el aparato comercializado por nosotros nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra).
Durante el período de garantía nos encargamos gratuitamente de los defectos del aparato y de los accesorios*, que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolongan la garantía, ni se inicia por ello un período nuevo de garantía!
Como comprobante de la garantía es válida la factura de compra. Sin este comprobante no se podrá realizar un cambio o una reparación gratuita.
En caso de garantía entregue el aparato completo en su embalaje original junto con la factura de su agente comerciante.

*Defectos de las piezas de accesorio, no significa automáticamente el recambio gratuito del aparato completo.

En caso de intervención ajena se expira la garantía.